40e Année. — Tome LXXIX   N° 2042   Paris, 17 Août 1933

REVUE DE VITICULTURE

LES HAUTES PRESSIONS EN PULVERISATION

I. — Historique

La question des appareils à forte pression, que certains auteurs veulent bien nous donner comme ayant été posée et résolue par l'Amérique ou par l'Allemagne, n'est pas aussi nouvelle qu'on pourrait le croire, et le seul motif pour lequel l'industrie française n'a pas répandu les appareils inventés il y a déjà bien longtemps, c'est que le public n'a pas cru devoir la suivre dans ses conceptions.

En 1898, en effet, Victor Vermorel créait pour les arbres fruitiers sa pompe « Cascade » à forte pression qui existe encore aujourd'hui, modifiée seulement pour donner une pression plus forte et régularisée, et le Musée de la Station viticole de Villefranche-sur-Saône contient un certain nombre d'autres appareils, prouvant qu'il n'y a rien de bien nouveau sous le soleil des inventions.

De nos jours, la question des pressions revient, elle est même pressante à cause du besoin urgent de traiter les arbres fruitiers pour lesquels la haute pression s'impose. Nous allons essayer de situer exactement la question en étudiant l'effort constant et persévérant qu'une grande firme, comme celle de Vermorel, mondialement connue et renommée, s'est imposé et s'impose encore depuis 83 années.

Tout d'abord, la pression dont on parle tant, et le terme « haute pression » dont on abuse un peu trop, ne sont que des mots variables de signification avec les auteurs. Disons simplement que la pression doit être étudiée suivant les arbres à traiter (hauteur, rugosité des écorces) suivant la nature du liquide à épandre, suivant le nombre de jets à alimenter, et enfin suivant les ennemis à combattre.

Il faudra une plus forte pression pour donner au jet une longue veine de liquide se transformant en brouillard grossier à l'extrémité (pulvérisation des arbres de grandes dimensions) que pour pulvériser en brouillard fin et léger à la portée de la main (vigne et arbres fruitiers nains) ; la longueur des tuyaux de distribution sera encore un facteur à considérer, plus elle est grande, plus il y a de déperdition de pression, donc pression plus élevée au départ de la cloche pour compenser la perte ; enfin, il y a le jet distributeur qui joue un rôle considérable dans la pulvérisation et qui est un facteur important dans le résultat à attendre de l'opération.

Pour la vigne intervient une question d'époque de végétation : quand les grappes ont passé la fleur, il faut plus de pression qu'au débourrement, or avant la floraison, il a déjà fallu pulvériser deux ou trois fois avec des pressions variables suivant le degré d'envahissement.

Il s'ensuit que la pression à exiger d'un appareil dépend de l'époque d'application d'un traitement pour une même espèce et de son état de végétation. La pression variera suivant que l'on devra lessiver violemment pour faire pénétrer le liquide sous les écorces, ou que l'on voudra un brouillard très fin pouvant pénétrer dans l'intérieur d'une petite touffe comme la vigne, ou dans la partie globuleuse énorme d'un arbre fruitier à haute tige.

La vigne, exigeant deux ou trois traitements avant la floraison, devra être pulvérisée dans ces traitements de début avec un appareil à dos, économisant le liquide insecticide et fongicide toujours coûteux, et le vieil « *Eclair* » de Vermorel, dont trois millions d'appareils ont été mis en service à ce jour, reste dans cet esprit, le *prototype* pour la petite comme pour la moyenne propriété.

L'ÉCLAIR

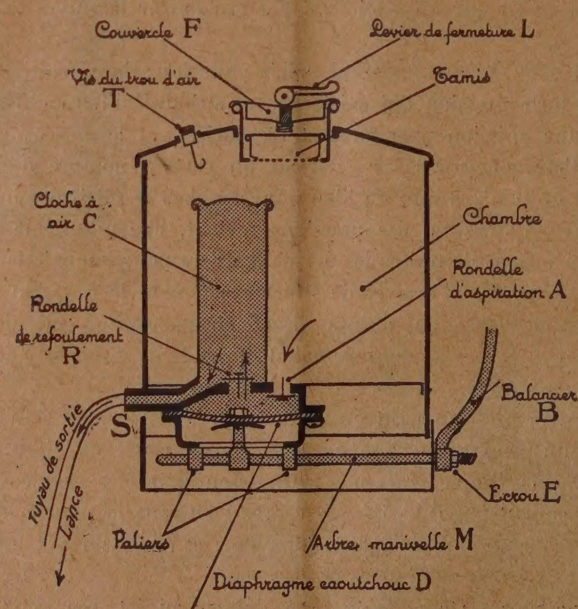


Fig. 5.637. — Schéma du Pulvérisateur Eclair.

Il n'en sera pas de même quand il s'agira de grandes surfaces à traiter et où il faudra toujours, au moment des invasions, faire un travail rapide pour lequel la main-d'œuvre ferait défaut, l'appareil à grand travail (nous ne disons pas à haute pression) sera nécessaire pour distribuer le liquide sous plusieurs jets comme on le verra plus loin.

Mais là encore, l'appareil à dos permettant de traiter avec efficacité en « fouillant » la souche dans tous ses recoins, restera *l'auxiliaire indispensable* de la grande exploitation.

II. — Les Appareils à haute pression

L'arboriculture fruitière a obligé les constructeurs à reprendre cette question des hautes pressions depuis quelques années ; les appareils dont la pression

est donnée par la traction ont été laissés à leurs pressions antérieures suffisantes pour certains travaux au vignoble et c'est vers les appareils à pression donnée par pompage à bras ou par un moteur qu'ils ont dirigé leurs recherches.

La Maison Vermorel s'étant occupée la première de cette question de fortes pressions en 1898, poursuivait ses travaux et donnait la « Cascade » à haute pression obtenue par pompage à bras d'homme. Il s'agissait là d'obtenir 10 à

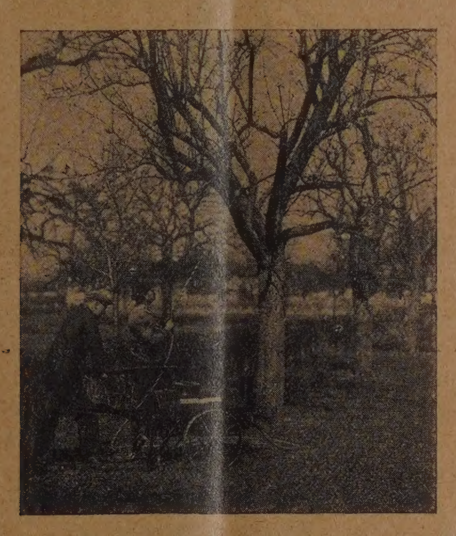


Fig. 5.638. — Le Léo en action. Appareil à pression préalable 10 kg. par pompe attenante.

12 kg. avec une veine liquide violente (jet de pompier) et 12 à 18 kg. avec un brouillard fin et ténu pour recouvrir de liquide les parties élevées de l'arbre.

Puis l'appareil à moteur est venu, distributant sous 18 à 20 kg. de pression une veine violente de liquide nécessaire aux lessivages d'hiver, et sous la même pression, un brouillard fongicide et insecticide se fixant partout dans l'arbre et assurant la destruction au maximum des parasites végétaux et animaux.

Mais ces hautes pressions, et là nous employons ce terme avec sa véritable signification, *seraient nuisibles sur des arbres moins à portée de main ou même sur la vigne au début de la végétation*, les inflorescences et les bourgeons seraient tellement secoués et retournés qu'ils en souffriraient autant que des parasites.

III. — Le choix de la pression

Quelle est donc la pression à rechercher dans les divers cas pouvant se présenter en culture ? Nous allons essayer de l'indiquer ici, d'après les nombreuses expériences faites dans différents vergers et vignobles répartis dans la France entière.

1. *Au verger.* — En vergers de petite ou moyenne étendue, plantés en arbres nains, fuseaux, croisillons, gobelets, cordons verticaux ou horizontaux, l'appareil à dos Eclair peut suffire aux pulvérisations de printemps, mais il est urgent

dans ces petites cultures d'avoir un appareil à pression plus élevée (4 à 5 kg.), de façon à faire de sérieux lessivages d'hiver, l'appareil Léo sera à conseiller tout particulièrement.

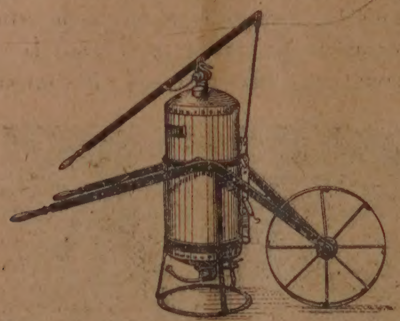


Fig. 5.639. — Le Silor, appareil type Léo sur roue.

Le type à dos est le plus répandu, mais le type sur brouette genre « Silor » trouvera fréquemment sa place.

Dans certains cas — arbres en coteaux — l'Isard, appareil à bât à haute pression, sera utilement préconisé.

Dans les vergers un peu importants, on obtiendra un travail plus rapide avec les pompes à bras ou à moteur. La Cascade, l'Arborine et l'Arborex sont maintenant bien connus et répandus.



Fig. 5.640. — L'arborex, Appareil à haute pression, à hauteur.

En grande exploitation, le *Duplex*, qui alimente facilement 3 lances à 20 kg. de pression, répond à tous les besoins.

Telle est la gamme d'appareils dans laquelle le cultivateur peut choisir l'instrument à l'échelle de ses besoins.

2. *A la vigne.* — La vigne jusqu'avant la floraison sera traitée avec avantage, avec les *appareils à balancier* qui économiseront une quantité énorme de liquide sans dépenser beaucoup plus de temps.

A la floraison, l'état de développement des rameaux permet de faire utilement encore les pulvérisations avec l'appareil à dos et à balancier avec une main-d'œuvre soigneuse, mais on y substituera l'appareil à pression préalable et à dos, genre Leo, portant en son centre la pompe de remplissage, si l'on éprouve quelques craintes sur la valeur de la main-d'œuvre.

Dans une exploitation un peu plus grande, le Leo sera remplacé par le Fakir ou le Favorex dont le chargement se fait par une pompe spéciale indépendante. Cette pompe peut être à bras, genre Dulca ou Favori, s'il s'agit de remplir deux ou trois appareils au maximum ou à moteur pour un nombre supérieur ; on évitera ainsi la fatigue du pompage au personnel, et le remplissage se fait plus rapidement, le liquide est projeté en brouillard sous une pression moyenne de 3,5 kg. pour le Favorex, et de 6 kg. pour le Fakir.

Toujours dans le même cas d'exploitation un peu importante ou en coteau, l'appareil à bât Jupiter donnant 3 kg. de pression sera employé avec ses deux lances latérales.

Puis, pour les grandes exploitations, le Renovex sera l'appareil idéal qui rendra les plus grands services par la rapidité et la perfection de son travail. Son régulateur très sensible assure la constance de la pression, fournie par deux pompes robustes et très accessibles.

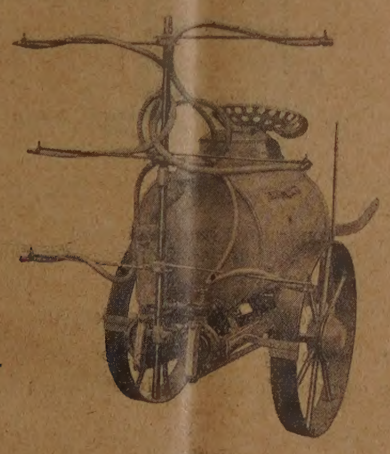


Fig. 5.641. — Le Renovex, Pulvérisateur à traction pour vignes.

Faut-il conclure que là doit s'arrêter l'effort des constructeurs français ? Non, il reste un long chemin à parcourir, mais il était bon de dire qu'il ne manquait ni bonne volonté, ni esprit de réalisation et que la France pouvait, à ce point de vue, faire bonne figure devant l'étranger.

Soufreuses et poudreuses

La manie de dénigrer notre pays en chantant les louanges des appareils étrangers existe également pour les soufreuses et les poudreuses ; nous croyons devoir prolonger notre étude sur ce sujet car les poudrages semblent devoir faire normalement partie des soins à donner à la vigne.

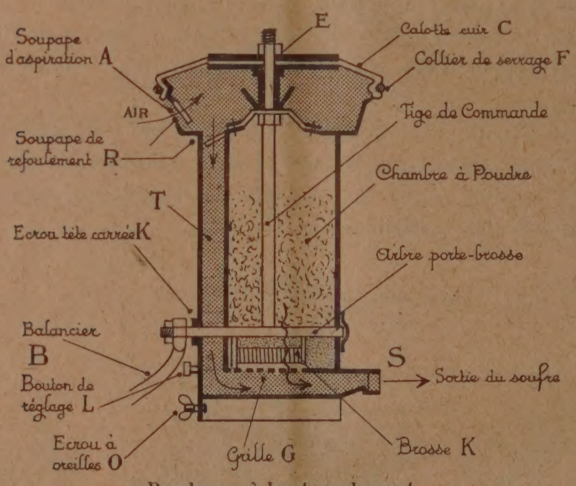
A ce jour, la poudreuse ou soufreuse ne servait guère qu'à la dispersion du soufre sur la vigne ; aujourd'hui, les poudres cupriques ou autres nécessitent parfois des appareils plus puissants que ceux prévus pour le soufre.

La dispersion du soufre, toujours par raison d'économie, sera faite au moment de la floraison avec un appareil à dos d'homme, la vigne non encore relevée et attachée à cette époque dans la plupart des vignobles ne permettrait pas le passage d'appareils à traction animale ou à moteur.

Voici un modèle qui va vite remplacer les vieux appareils à dos : la « Bluette ».

LA BLUETTE

TORPILLE-ORANGE-AMÉLIORÉE



Poudreuse à haut rendement.
Fig. 5.642. — Schéma de poudreuse à dos d'homme.

Poudreuse à haut rendement

Après la floraison et l'attachage des vignes, ou encore dans les vignes plantées à grande distance comme c'est le cas du Midi, on emploiera la machine à traction « Aquilon ».



Fig. 5.642. — "L'Aquilon" poudreuse à traction à grande marge de variation de débit.

Nous avons vu en Algérie des démonstrations d'appareils étrangers qui donnaient un tel débit et à une telle hauteur que les auditeurs ne savaient où se réfugier pour être à l'abri du soufre ou de la chaux projetés, l'appareil aurait mieux servi à traiter les forêts.

Là encore, la question force doit être étudiée spécialement pour être utile et non ruineuse pour la culture, la course à la puissance ne résoudra pas le problème en inventant toujours de plus en plus fort, mais cette puissance bien adaptée à nos besoins suivant l'état végétatif et suivant le but à atteindre, nous mettra à l'abri de toutes les attaques des parasites avec un minimum utile le débit de poudre ou de soufre et aussi de travail. VERMOREL.

ETAT ACTUEL DU VIGNOBLE

Etat actuel du vignoble algérien

Nul événement calamiteux n'est venu diminuer la récolte de raisin de 1933, et cependant elle sera à peu près celle de l'année 1932, malgré l'augmentation des surfaces plantées depuis quelques années (1). Elle sera due à la faible pluviométrie dont la nature nous a parcimonieusement gratifiés au cours de l'année agricole en cours. La hauteur de la tranche d'eau tombée est en effet de 200 mm. en moyenne au-dessous de la normale, sauf toutefois dans certaines communes littorales de l'Ouest du département d'Oran. On voit en ce moment dans les sols graveleux ou dans les terrains très argileux noyés l'hiver et qui se crevassent en été, de nombreux ceps dont les feuilles de la base se dessèchent et tombent prématurément, la maturité physiologique des raisins ne se fera pas convenablement. Presque partout du reste, sauf dans les vignes irriguées, les grains sont moins volumineux que d'habitude, ils sont peu juteux.

La sortie a été moindre que les années précédentes. Le carignan, surtout dans le département d'Alger, a coulé à la suite d'un coup de siroco au commencement d'avril, qui s'est produit juste au moment où ce cépage était en pleine floraison. La pollinisation ne s'est pas normalement effectuée. Nous avons aussi du Millerandage dans le Cinsaut.

Le Mildew n'a pas produit de dégâts appréciables.

Toutefois, dans les communes littorales de l'Ouest de l'Oranie, ainsi que dans certains vignobles de l'arrondissement de Mostaganem, et dans ceux des basses plaines du département de Constantine, où des pluies printanières répétées sont tombées, de sérieuses attaques qu'on a combattues difficilement se sont produites non seulement sur les feuilles, mais le Rot brun est apparu sans gravité toutefois.

Il a été laborieux de devenir maître de l'Oïdium, qui a été favorisé dans son évolution par les brumes de juin et du début de juillet sur tout le littoral algérien.

La Fumagine accroît chaque année son aire d'envahissement. Il ne faut pas négliger de combattre la cochenille rouge et la cochenille blanche qui créent

(1) Je ne parle pas des incidences qu'aura le décret sur la fixation, autant arbitraire que fantaisiste et inattendue, du degré alcoolique des vins d'Algérie, — véritable coup de Jarnac que tenaient en réserve nos ennemis et qu'ils ont décoché d'une main habile sous le couvert d'un décret.

un milieu favorable au développement du cryptogame. La première surtout se développe de plus en plus. On a agi surtout sur la cochenille blanche par les traitements d'hiver qui se pratiquent sur le vieux bois et jusqu'aux premières racines. Mais l'on voit de nombreuses coques ovigères de cochenille rouge sur les porteurs, et jusqu'à ce jour, on s'est soigneusement gardé de badigeonner les porteurs, craignant de détruire leurs yeux. L'expérience a montré que les traitements *d'hiver* au *pulvérisateur* avec des émulsions aux huiles anthracéniques n'étaient pas fâcheux pour ces yeux. Mieux informé, on va pouvoir désormais agir sur le lécanium corné (cochenille rouge) et se mieux préserver de la Fumagine.

L'Eudémis est plus abondante cette année qu'en 1932, il est à déplorer que la lutte contre ce ver de la grappe ne soit pas généralement et énergiquement menée dans tous les vignobles appartenant à une région contaminée.

Il est d'autant plus nécessaire désormais de préserver nos vignes contre l'Eudémis, que les vins faits avec des raisins eudémisés cueillis avant la complète maturité ne pourront qu'aller à la chaudière, leur degré alcoolique étant insuffisant pour leur permettre de circuler comme vins de consommation.

F. S.

Le vignoble de la Moselle en 1933

La température clémente de l'hiver dernier n'a causé que peu de dégâts aux vignobles, malheureusement par suite des pluies continuelles de l'été dernier, les bois étant mal aoûtés, quantité d'yeux, et tout spécialement de Pinot Meunier, n'ont pas débourré. En outre, les gelées du mois d'avril (le 23 le thermomètre accusait 7 degrés sous zéro) ont causé d'importants dégâts dans les cépages à débourrement précoce tels que le Gamay de Liverdun et tout spécialement les Hybrides producteurs directs.

En général, les vignes sont superbes (comme feuillage), aucune maladie, mais peu de raisins, la récolte pour le département atteindra à peine une moyenne de 15 hl. à l'hectare.

Par cette chaleur saharienne et la grande sécheresse qui règne depuis plus d'un mois, les raisins sont beaux et bien avancés, il est à espérer que la qualité sera bonne.

Dans les caves des viticulteurs, il ne reste plus de vin à vendre, de sorte que la futaille ne fera pas défaut pour loger la prochaine récolte.

AUBRIOT.

Vignoble de Touraine

Temps magnifique. Nous avons plus de trois semaines d'avance sur une année normale. Nous pouvons escompter une très belle qualité. Rendement inégal, mais bonne récolte comme quantité en moyenne.

Nous arrivons à la fin du papillonnage de la seconde génération, mais je prends toujours un nombre de papillons assez important. Les prises sont inégales dans mes pièges. Je prends beaucoup moins de papillons avec mon appât à base de lie qu'avec la criolite.

Il serait intéressant pour l'avenir de pouvoir utiliser un produit de ce genre pour la capture des papillons dans les pièges alimentaires.

Nous avons dans nos treilles des chasselas mûrs et excellents.

Ch. VAVASSEUR.

Vignoble Beaujolais

L'état actuel du vignoble dans cette région est loin d'être merveilleux. La végétation assez active au début et de bon augure, s'est rapidement ralentie par suite des gelées partielles d'avril suivies d'un laps de temps qui a provoqué un refoulement de sève néfaste à la végétation et à la formation de la grappe. La floraison, qui a duré une quinzaine et plus, a eu lieu par un temps frais et brumeux, ce qui a occasionné la coulure du raisin resté court à grains clairs et millerandés. La Pyrale, la Cochylis et l'Eudémis ont aussi causé des dégâts importants qui rendront la récolte déficitaire par rapport à une année moyenne ; on ne compte guère que 15 à 20 hl. à l'ha. On a remarqué que les coteaux bien exposés au midi donneront une récolte supérieure aux autres expositions. La vigne est à peu près indemne de maladies cryptogamiques combattues aisément cette année par sulfatages favorisés par une sécheresse persistante qui n'est pas sans causer quelques craintes aux viticulteurs.

Le marché des vins, malgré la récolte qui s'annonce et sera certainement déficitaire, reste calme : le négociant n'achetant qu'au fur et à mesure des besoins de la consommation. Les vins de 10° et au-dessus, rares à la propriété, maintiennent leurs prix, mais ceux inférieurs à ce degré sont peu demandés et ont tendance à la baisse.

DUFOUX.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La crise en Champagne. — Loi modifiant et complétant la loi du 30 mars 1928 sur le régime douanier applicable en France et en Algérie, aux vins et autres produits tunisiens. — Décrets relatifs aux vins tunisiens. — Le 22e Congrès de la Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne. — Fête des Vins de France. Mâcon, 12, 13, 14, 15 août. — Enquête du Comice agricole de l'arrondissement de Béziers sur la concentration des moûts. — Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La situation viticole du midi de la France ne se modifie malheureusement pas. Des chaleurs très fortes depuis le 1er juillet et pas de pluies depuis le mois de mai.

Nous espérions des nuits fraîches et humides au courant de ce mois. Le littoral méditerranéen en a eu deux les 5 et 6, mais dans les journées des 7 et 8 la température s'est élevée avec un petit vent du Nord brûlant. L'air était irrespirable dehors au milieu de la journée ; même après le coucher du soleil.

Dans la nuit la terre rayonnait la chaleur brûlante absorbée dans la journée. On se demande comment tout n'a pas été grillé.

Le thermomètre a marqué jusqu'à 55° au soleil et 40 à l'ombre. On ne voit aucun nuage dans le ciel, ce qui ne nous donne pas l'espoir de recevoir l'eau de pluie tant attendue.

Beaucoup de sources tarissent, l'eau devient rare dans certaines villes, ce qui peut être nuisible à l'hygiène à la longue.

Pourtant, jusqu'à maintenant, l'état sanitaire reste excellent dans tout le Midi, sans menaces d'épidémies.

Si la vigne supporte encore la sécheresse, les arbres fruitiers qui se trouvent

dans la campagne, au milieu des vignes ou dans des vergers qu'on n'arrose pas, perdent leurs feuilles, et les fruits tardifs de certains pêchers et poiriers, ne mûrissent pas et se ramollissent.

Les oliviers qui pourtant supportent la chaleur et se contentent de terrains maigres, tombent beaucoup de feuilles en ce moment. Ils ne peuvent pas s'alléger des fruits, puisqu'il n'y en a pas en général, dans tout le Midi.

Ainsi que nous le disions, dans notre communiqué de la semaine dernière, la récolte de raisins sera certainement au-dessous de la moyenne.

Si l'atmosphère devenait humide avant que les raisins soient tout à fait secs, les vendanges seraient avancées. Il est toutefois certain que dans les derniers jours de ce mois, les raisins noirs se rentreront.

On commence déjà à s'occuper du recrutement du personnel. Les vendanges à prix fait se généralisent, en raison de l'exigence des ouvriers, ce qui ne fait pas plaisir aux syndicats ouvriers agricoles. Dans les localités où le conseil municipal est S.F.I.O. ou communiste, les ouvriers agricoles mettent des entraves aux contrats à passer pour les vendanges à prix fait.

Les organisations ouvrières dirigées par des meneurs qui vivent aux dépens des ouvriers, prétendent augmenter le prix de la journée des vendangeurs, alors que l'indice du coût de la vie a diminué et que le marasme est complet dans les ventes de vin.

Le syndicat des Propriétaires de la région de Montpellier, réuni la semaine dernière, a fixé les prix au taux de l'année dernière, c'est-à-dire 28 fr. les hommes et 18 fr. les femmes, plus le vin. Ces salaires sont raisonnables pour les années de crise que nous subissons. Les organisations ouvrières prétendent à des salaires de 35 fr. pour les hommes et 22 fr. pour les femmes. — E. F.

La crise en Champagne. — Le marché des vins en Champagne reste absolument stationnaire ; quelques vins, même de qualité, mais vendus à bas prix ont pu s'écouler, mais dans l'ensemble tous les grands crus possèdent, en cave, la presque intégralité des vins de la récolte précédente.

Les débouchés extérieurs ne semblent pas plus ouverts qu'autrefois et l'impression de marasme ne fait qu'augmenter.

Un accord douanier avec certains pays tels que la Lithuanie a provoqué une augmentation d'expédition, et il reste à souhaiter, comme le fait toute la Champagne, que la diminution des droits favorise l'exportation. — P. H.

Loi modifiant et complétant la loi du 30 mars 1928 sur le régime douanier applicable en France et en Algérie aux vins et autres produits tunisiens

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article premier. — Les dispositions de l'article premier de la loi du 30 mars 1928 sont modifiées et complétées ainsi qu'il suit :

« Le crédit annuel d'importation en franchise visé à l'article premier paragraphe premier, de la loi du 30 mars 1928, est maintenu à 550.000 hectolitres de vins de raisins frais ne dépassant pas 14 degrés, de moûts mutés au soufre, de mistelles et de vins de liqueurs.

« La proportion de mistelles et de vins de liqueurs comprise dans ce contingent ne devra pas dépasser 20 p. 100.

« Les mistelles et vins de liqueur doivent être obligatoirement fabriqués à l'aide d'alcool vinique. Cet alcool ne sera pas imputé sur le crédit annuel d'importation de 12.000 hectolitres fixé par l'article premier, paragraphe 2, de la loi du 30 mars 1928.

« Les produits vinicoles tunisiens importés en sus de ce contingent en franchise seront soumis aux droits du tarif minimum réduits de 10 p. 100 jusqu'à concurrence d'un contingent de 500.000 hectolitres. Au delà ils devront acquitter les droits du tarif minimum.

« Les droits ainsi perçus seront reversés au budget tunisien à charge pour ce dernier de les employer exclusivement à favoriser le remplacement des plantations existantes par d'autres cultures. »

Art. 2. — A dater de leur mise à la consommation en France ou en Algérie, les produits vinicoles tunisiens seront soumis, à tous points de vue, au même régime que les produits similaires français et algériens.

Art. 3. — Ne pourront bénéficier des dispositions qui leur sont applicables, aux termes de la présente loi, que les produits provenant de vignobles plantés, soit antérieurement au premiers mars 1933, soit postérieurement à cette date, lorsqu'il s'agira du remplacement de vignobles préexistants.

L'application de ces différentes mesures est subordonnée à la condition que les expéditions seront échelonnées sans que le contingent expédié vers la France puisse dépasser par période de deux mois 175.000 hectolitres pour chacun des deux contingents en franchise et à demi-droit visé à l'article premier de la présente loi.

Les principes devant servir de base à la répartition de ces contingents entre les producteurs seront établis par le gouvernement tunisien en accord avec le gouvernement français.

Art. 4. — La date d'ouverture des contingents est fixée au 10 septembre de chaque année.

Exceptionnellement, et par mesure transitoire, le gouvernement pourra par décret permettre l'entrée en franchise en France et en Algérie entre l 1er août et le 10 septembre 1933 d'une quantité de vins qui ne pourra pas dépasser les quantités ayant fait l'objet du décret du 16 février 1933.

Les produits actuellement en attente de régularisation sous le régime de la soumission cautionnée, sur port français, bénéficieront de l'admission en franchise dans les mêmes conditions.

Art. 5. — L'article 3 de la loi du 30 mars 1928 est complété *in fine* ainsi qu'il suit :

« Exception faite pour les bois et le chlorure de sodium, l'article 6 de la loi du 18 juillet 1867 est abrogé en ce qui concerne les importations par voie de terre, de produits originaires de la Tunisie. »

Art. 6. — Des décrets rendus sur la proposition du président du Conseil, des ministres des Affaires étrangères, des Finances, du Budget, de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, détermineront les conditions d'application de la présente loi.

Fait à Paris le 28 juillet 1933. (*Officiel* du 29.)

*
* *

Décrets relatifs aux vins tunisiens. — Premier décret

Le Président de la République française,

Vu la loi du 30 mars 1928 modifiant le régime douanier applicable aux vins et autres produits tunisiens ;

Vu la loi du 28 juillet 1933 modifiant et complétant la loi du 30 mars 1928 sur le régime douanier applicable en France et en Algérie aux vins et autres produits tunisiens,

Décrète :

Article premier. — A dater du 10 septembre 1933, les produits vinicoles tunisiens importée en France devront être accompagnés d'un certificat délivré par le gouvernement tunisien les classant dans une des catégories suivantes :

Certificat A (couleur rouge). — Contingent en franchise de douane.

Certificat B (couleur verte). — Contingent acquittant 50 p. 100 du tarif de douane minimum.

Certificat C (couleur jaune). — Hors contingent soumis au tarif de douane minimum.

La douane tunisienne aura la surveillance des contingents prévus pour les différents produits vinicoles par la loi du 30 mars 1928 et la loi du 28 juillet 1933 ainsi que le contrôle de l'échelonnement bimensuel des expéditions imposé par l'article 3 de la loi du 28 juillet 1933.

Tout produit vinicole sera classé d'après le certificat délivré ; il ne pourra plus être changé de catégorie une fois sorti de la régence.

Art. 2. — Les droits qui doivent être reversés au budget tunisien en application du dernier paragraphe de l'article premier de la loi du 28 juillet 1933 seront employés par le gouvernement tunisien suivant un programme d'ensemble approuvé par le Gouvernement français.

Fait à Paris, le 28 juillet 1933. (*Officiel* du 29.)

Second décret

Article unique. — Est autorisée l'entrée en franchise en France et en Algérie, entre le 1er août et le 10 septembre 1933, d'une quantité de 200.000 hectolitres de vins tunisiens.

La proportion des mistelles et vins de liqueur imputable sur ce contingent ne pourra dépasser 12 p. 100, conformément aux dispositions de la loi du 30 mars 1928.

Les importateurs de vins tunisiens devront, pour obtenir leur entrée en franchise dans les conditions prévues ci-dessus, présenter à la douane un certificat délivré par le gouvernement tunisien.

Fait à Paris, le 28 juillet 1933. (*Ofifciel* du 29.)

Le 22e Congrès de la Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne. — Le dimanche 30 juillet s'est tenu dans le cadre prestigieux et évocateur qu'offre le Château du Clos Vougeot le 22e Congrès de la Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne.

L'assemblée générale qui eut lieu dans la cuverie millénaire des moines de Cîteaux sous la présidence de M. le docteur Ozanon réunit plus de 200 délégués représentant 38 associations groupant 35.000 adhérents.

De nombreux parlementaires et personnalités du monde viticole avaient tenu à assister à ces assises de la viticulture bourguignonne, tant sont intéressants les problèmes qui se posent à l'heure présente.

Parlant de la crise viticole, qui sévit actuellement et qui inquiète, à juste titre, nos gouvernants, M. Ozanon affirma que la Bourgogne n'avait aucune responsabilité dans cet état de chose dû à la surproduction. En Côte-d'Or, en effet, il n'y a plus en 1933 que 10.000 ha. de vigne contre 17.000 en 1914. En Saône-et-Loire, 20.000 ha. contre 31.000. Sur 10.000 ha., l'Yonne en a perdu 4.000. En Algérie, par contre, la surface passait de 165.000 ha. à 300.000.

« Les petits paient souvent les erreurs des grands. » C'est par pure solidarité que les viticulteurs de notre province ont donné leur adhésion à la loi sur le Statut viticole avec leurs collègues du Midi.

Ensuite, M. Vacher, secrétaire général de la C. G. A. V. B., dans un magistral rapport, exposant les principales innovations de la loi du 8 juillet 1933, en signala quelques points obscurs et termina en déclarant :

« Il ne nous paraît pas possible de porter sur le Statut viticole ainsi modifié, et complété, un jugement catégorique et définitif. La sagesse nous commande d'attendre, d'abord, les décrets qui en conditionnent l'application et les instructions qui seront données par la Direction des Contributions indirectes à ses agents. Il nous est bien permis, cependant, d'exprimer, devant votre assemblée, non pas une opinion personnelle, mais celle de votre Conseil d'administration.

« ...Sans doute, nous reconnaissons qu'il y a, dans la loi récente, un certain renforcement de mesures tendant à diminuer la surproduction et à désencombrer le marché des vins. Mais notre Conseil d'administration reste persuadé qu'on pouvait faire mieux, avec plus de courage et sans nuire en aucune sorte aux uns plus qu'aux autres et en restant dans l'esprit national, je dirai même en s'inspirant de lui.

« La C. G. A. V. B. ne s'est pas laissée entraîner, comme cela a pu être pensé et peut-être dit, dans le sillage d'un mouvement suscité par des associations peut-être plus intéressées que d'autres ? Voir résoudre le problème de l'aménagement du marché des vins sur des bases différentes entre les vignobles français.

« Quoique ayant à veiller sur les intérêts du vignoble produisant des vins à appellations d'origine, et justement pour cette raison, elle a parfaitement compris le danger, sinon immédiat mais certain, de ces plantations exagérées dans des terrains neufs où les rendements, pendant de longues années, seront considérables. Elle l'a compris pour le compte de ses adhérents, et, inspirée de l'esprit national, elle l'a compris pour le compte des autres régions viticoles françaises. Je dirai même, très convaincu de la vérité de mon affirmation, pour le

compte des vignobles algériens qui, aveuglés par les résultats qu'ils obtiennent, par les bénéfices d'une situation privilégiée à beaucoup de points de vue, ce qui a été absolument démontré, quoi qu'on en ait dit et écrit, ne voient pas, ne veulent pas regarder en face la menace de leurs agissements imprévoyants.

« ...La C. G. A. V. B. était prète à prendre sa part des restrictions nécessaires. Elle a demandé l'arrêt total des plantations nouvelles... Elle a souhaité le relèvement du degré alcoolique minimum des vins pour assurer à la consommation la loyauté des livraisons et les conditions indispensables à la santé publique. Elle a été jusqu'à proposer l'extension de la surveillance officielle du service de répression des fraudes aux chais et aux caves des exploitants, si cette mesure devait encore contribuer à une amélioration générale de la situation viticole.

« Et la C. G. A. V. B., consciente d'avoir agi loyalement dans l'intérêt régional bourguignon, comme dans l'intérêt national... regrette la faiblesse de certaines décisions de la loi du 8 juillet 1933. »

Le rapport suivant, présenté par M. Boulay, député de Mâcon, eut trait au rôle que peut jouer la coopération dans l'application stricte et aisée de la législation française au point de vue vins et alcools, dans la propagande pour le vin et dans la défense de la viticulture.

Un grand banquet, auquel assistait la reine des Vins de France, clôtura les travaux de l'assemblée. Servi par un maître ès cuisind incomparable, arrosé des crus les plus célèbres de la région, ce déjeuner, qui eut pour cadre les somptueux salons du Clos Vougeot, laissera dans le souvenir des Bourguignons gastronomes qui y participèrent un souvenir inoubliable. — René Engel.

Fête des Vins de France. Mâcon, 12, 13, 14, 15 août. — Toutes les régions françaises ont répondu avec empressement à l'appel du Comité d'organisation de la première Fête du Vin, attestant l'accord général pour perpétuer chaque année les fêtes des « Vins de France ».

Des demandes de renseignements affluent au Comité d'organisation, provenant de l'étranger et de toutes les régions françaises. Ces fêtes, par leur caractère grandiose ne peuvent qu'attirer la foule avide de beaux spectacles.

Nous avons déjà parlé du cortège historique, « Les fastes du Vin à travers les âges », qui a parcouru le 13 août les principales artères de Mâcon. Toutes les grandes familles de la Bourgogne ont apporté leur concours désintéressé pour figurer les grands noms de la Cour, nous permettant ainsi d'admirer la splendeur de ce cortège ducal.

Le même jour, au théâtre de Verdure, avec une imposante et brillante figuration, toutes les époques ont défilé sur l'immense podium, dressé, à cette occasion, le splendide parc du Sand où 8.000 spectateurs ont pu suivre les nombreux tableaux parodiés par Lucien Boyer, le célèbre poète chansonnier.

Après quelques reconstitutions historiques ont défilé les mousquetaires, les gardes françaises, les sans-culottes, les grognards de l'Empire, les pioupious de 1900, les poilus de la grande guerre, chantant de vieux airs français de leur époque.

Au cours de l'apothéose, toutes les régions françaises en costumes locaux ont rendu hommage à la Reine des Vins de France et assisté à la remise de l'étendard des Vins à la région bordelaise, organisatrice des fêtes en 1934.

Le lundi, les Congrès nationaux ont retenu dans la cité mâconnaise ceux qui, même au cours des plaisirs, pensaient au travail. Quant aux touristes, ils n'avaient que l'embarras du choix pour arrêter le circuit qui convenait le mieux à leurs goûts : circuit lamartinien, circuit des églises romanes, circuit des cheminées sarrazines, circuit dans les vignobles bourguignons organisé par les Syndicats d'Initiative de la Bourgogne. Que de belles promenades, parmi des sites ravissants et pleins d'histoire, chantés par notre immortel Lamartine.

Le mardi, au cours d'une belle manifestation régionaliste, la Bourgogne se présenta dans ses costumes locaux, dansa des danses caractéristiques, et chanta ses chansons simplettes et charmeuses.

Le soir, sur les berges de la Saône, en arrière-plan du superbe Bassin de Mâ-

con, a été tiré un impoant feu d'artifice allégorique, pendant que se déroulait au premier plan une importante fête vénitienne.

Des services de cars, des trains spéciaux drainèrent durant ces journées de fêtes à Mâcon, tous les amis de la Bourgogne et tous les amateurs des grands vins de France purent les déguster et les apprécier dans les coquets pavillons qui étaient dressés sur les Promenades Lamartine. Notre *Revue* donnera un compte rendu détaillé de ces fêtes qui ont si brillamment servi la cause du Vin.

Enquête du Comice agricole de l'arrondissement de Béziers sur la concentration des moûts. — Pendant la période des vendanges, une Commission du Comice enquêtera :

1° Sur les appareils à concentration des moûts et, s'il y a lieu, de la vendange et du vin ;

2° Sur les résultats obtenus par addition de concentré au moût ordinaire ou par la concentration très réduite de la totalité du moût ;

3° Sur tout ce qui sera de nature à intéresser le viticulteur qui désire pratiquer la concentration.

Il s'agit d'une enquête et non d'un concours. La Commission rassemblera des documents de tout ordre donnés par les constructeurs, obtenus chez les concentrateurs, recueillis par elle-même, et les publiera.

Le Comice invite les constructeurs ou représentants d'appareils à concentrer, ainsi que les viticulteurs qui voudront bien faire des essais comparatifs sur le vin d'une partie de leur prochaine récolte, à lui fournir tous renseignements utiles et leur adresse. L'enquête pourra porter dans des caves de l'Hérault, de l'Aude, du Gard et des Pyrénées-Orientales.

Ecrire à M. le secrétaire général du Comice agricole, 60, allées Paul-Riquet, à Béziers.

Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France, 19, rue Casimir-Périer, Paris (7e). — A la suite de plusieurs enquêtes, conduites par les délégations coloniales de la « Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France », le Conseil de cette association a soumis aux groupes viticoles de la Chambre et du Sénat et aux ministres intéressés un avant-projet de loi tendant à autoriser la vinification des moûts concentrés dans les colonies françaises non productrices, à la condition que les vins obtenus ne puissent bénéficier, en aucun cas, d'aucune appellation d'origine.

Ce projet de loi, déjà approuvé par la Fédération méridionale du Commerce des vins, dans sa séance du 24 mars 1933, tend à diminuer, d'une manière considérable, les frais de transport et de douane qui grevaient, jusqu'ici, très lourdement, la vente des vins français dans nos colonies. Il sauvegarde, par ailleurs, d'une manière absolue, la qualité et la conservation des vins offerts à la consommation coloniale. Conformément aux lettres reçues des ministres intéressés, et à la première publication du projet gouvernemental de statut viticole, l'avant-projet de loi élaboré par la Ligue a été pris en considération.

L'exposé des motifs, qui développe longuement les enquêtes et les expériences pratiques déjà faites par les services techniques de la Ligue, conclut à la possibilité, entièrement vérifiée, de vendre un bon vin français de 10° en Indochine, au prix de 1,50 à 2 francs le litre, tout en payant le moût naturel, en France, à la parité de 9 à 15 francs le degré alcoolique. L'économie en volume pour l'expédition est de 77 % et la réduction en poids et en frais de transport est de 69 %.

Le projet de la « Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France » peut bouleverser de fond en comble les habitudes coloniales relatives aux boissons, car le prix du degré-vin peut être ramené au-dessous de celui du degré-whisky, boisson presque exclusive jusqu'ici dans certaines régions, par suite de commodités de manutention qui peuvent être désormais les mêmes pour une boisson beaucoup plus saine.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris ; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 225 à 350 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 325 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 700 fr. ; Gros plants 1932, 200 à 150 fr. la barrique de 228 litres. Noah 80 fr.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 10 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. » à 10 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (14 Août 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 7° à 7°5, 38 à 45 fr. ; 7°5 à 8°5, 65 fr. ; Montagne, 8°5 à 9°, 65 à 90 fr. Costières, 9° à 11°, 100 à 160 fr. Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, » à » fr.

Montpellier (8 août). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 33 à 40 fr. ; 7°5 à 8°5, de 45 à 75 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » à » fr. ; Marc à 86°, » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (14 août). — Plaine, 7° à 8°5, de 50 à 65 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 70 à 100 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (5 Août). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 9 fr. » à 14 fr. ».

Perpignan (12 Août). — Vins à , de » fr. » à » fr. » le degré ; deux ventes de 110 à 115 fr. l'hectolitre.

Carcassonne (12 Août). — De 6° à 10°, de 6 fr. » à 13 fr. » le degré.

Narbonne (3 Août). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 18 juillet. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 119 francs; orges, 60 fr. à 65 fr.; escourgeons, 59 fr. à 68 fr.; maïs, 102 fr. » à 112 fr. »; seigle, 76 fr. » à 80 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 84 fr.; avoines, 65 fr. » à 69 fr. — Sons, 35 fr. à 40 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge, 30 à 40 fr.; sterling, 30 à 40 fr.; Rosa, 30 à 50 fr.; nouvelles; du Midi, 60 à 70 fr.; de Bretagne, 33 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 230 fr. » à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 16 fr. 50. — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 70. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 43 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 250 à 400 fr. — Citrons, 250 à 320 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr.; communes, 180 à 300 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 500 à 1.100 fr. — Raisin d'Algérie, 500 à 620 fr. — Framboises, 300 à 580 fr. — Groseilles à grappes, 150 à 200 fr. — Fraises, 400 à 650 fr. — Cerises, 200 à 480 fr. — Pêches, 300 à 490 fr. — Abricots, 350 à 750 fr. — Prunes, 250 à 380 fr. — Melons de Nantes. 8 à 15 fr. la pièce. — Petits pois, 130 à 220 fr. — Haricots verts, de 150 à 500 fr. — Artichauts, 60 à 150 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 30 à 70 fr. le cent. — Carottes, de 70 à 100 fr. — Tomates, de 140 à 200 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Deux mots caractériseront fidèlement la tendance d'ensemble de cette semaine boursière : inaction et fermeté.

L'inaction a été due surtout à la période de vacances que nous traversons et aussi à l'incertitude qui plane encore sur le monde économique. Chacun attend les résultats de l'expérience Roosevelt avant de s'engager plus avant et dans le doute actuel tout le monde s'abstient.

A côté de cette réserve générale, on note fort heureusement une fermeté qui ne l'est pas moins. On n'achète pas, c'est un fait, mais justement il se trouve qu'il n'y a rien à vendre et que les détenteurs actuels tiennent à garder leur papier dans l'espérance de jours meilleurs.

Ce sont ces optimistes obstinés qui ont mille fois raison, car ils savent apercevoir, à travers les brumes qui nous en séparent encore, la belle période de beau temps que nous sommes à la veille de vivre. Aucun doute n'est possible pour celui qui sait lire et regarder autour de lui. Nous nous éloignons peu à peu de la crise et ceux qui profitent de ces derniers jours pour reconstituer leur portefeuille font la plus belle affaire du monde.

J'ai déjà dit tout le bien que je pensais des Mines d'or et des Mines Métalliques. L'heure des premières a sonné depuis longtemps, mais on peut encore s'intéresser avec profit à la merveilleuse évolution de ce groupe. Quant aux valeurs de métaux, je crois que nous sommes à la veille de sérieuses plus-values, notamment pour les entreprises produisant le cuivre et l'or à des prix de revient avantageux.

C'est le cas notamment pour les affaires qui exploitent les gisements richement minéralisés de l'Europe Centrale et qui, à l'exemple de Bor, sont appelées à connaître une carrière extrêmement prospère. Nous suivrons donc avec intérêt le développement de ces entreprises yougoslaves et je me tiens à la disposition de ceux de mes lecteurs qui désireraient de plus amples renseignements sur ces valeurs qui ont devant elles l'avenir le plus encourageant et réunissent les éléments d'une belle prospérité.

Bourse de Londres

Peu de choses intéressantes à relever au cours de la semaine sur la tenue du Stock Exchange. On termine aux environs des niveaux précédents dans la plupart des groupes.

Deux exceptions à cette règle : les mines d'or toujours actives et fermes sous la conduite de Randfontein, Sub Nigel, Rand Selection et Crown Mines. Le second compartiment digne d'être cité pour sa belle tenue a été celui des industrielles locales. Parmi celles-ci, Guiness a encore progressé malgré la réduction de son dividende final et du bonus.

Imperial Tobaco est également en hausse, bonne tenue de « Symon's ».

Le reste du marché n'a présenté que peu d'intérêt.

André Ply,
de la Banque de l'Union industrielle Française.

Petit Courrier

S. C. Saint-Quentin. Mines et Fonderies de Pontgibaud. — Il est peu probable que les résultats de 1932 soient en augmentation, les fonderies de plomb ont vu au cours de cet exercice le tonnage traité ne diminuer que de 10 %, mais ce résultat n'a pu être acquis que grâce à l'exécution d'anciens contrats.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.